

Château Tour Saint Honoré

Cuvée Carignan 2021



• Cépages :

100 % Carignan de 75 ans

• Vinification :

La vendange est ramassée à la main. La vendange n'est pas égrappée avant cuvaision pour garder de la fraîcheur. Les baies sont ramassées bien mûres pour une bonne maturité phénolique. Cuvaision de 3 semaines à des températures de 24°C à 26°C. Élevage de 6 mois en fût de chêne.

• Commentaires de Dégustation :

Sa couleur est profonde aux reflets grenat. Son nez est puissant avec des premières senteurs de garrigues, de fruits rouges et même de fruits noirs et des épices. Sa bouche est dans le même registre que le nez, liant puissance et finesse.

• Alliance Mets & Vin :

"Ce vin se sert à température ambiante, sur de la charcuterie, sur des viandes grillées ou sur un joli rôti".



CHATEAU
TOUR SAINT HONORE